

## Pszeniczne WB-06

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **9.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hersbrucker | 25 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie | Hersbrucker | 20 g  | 15 min | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis    |